

Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05	Учебная практика
ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура